VISIT…

LANZAROTE

Caliente.COM


635
42.349
Г82

ГРИБЫ

В ПОМОЩЬ ГРИБНИКАМ

© Производственно-коммерческая компания
«МК-Сервис»

1993

Редактор-составитель Н. Гончарова.
Художник А. Соломатин. Худ. редактор Р. Петрова.
Техн. редактор Н. Павлова.
Изд № 30. Тир. 125 000 тыс. экз. Объем 2,5 п. л. Зак. 1828.

ИПП «Янтарный сказ»,
236000, Калининград обл., ул. Карла Маркса, 18.

ISBN 5—85801—001—6



Настоящий каталог предназначен для широкого круга читателей, и, в первую очередь, для любителей «тихой охоты» — грибников. В каталоге даны краткие характеристики основных видов съедобных грибов и рецепты приготовления различных блюд из них. Дана также подробная информация о несъедобных и ядовитых грибах.

Красочные иллюстрации и удобный формат издания делают каталог «Грибы» особенно привлекательным для грибников.

1

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Грибы называют лесными овощами, лесным мясом, лесным хлебом. Это не преувеличение. По содержанию белковых веществ грибы превосходят все овощи. В одном килограмме белых сушеных их в два раза больше, чем в рыбе. В картофеле, моркови жиров нет, а в грибах содержатся ценные жировые вещества, которые до 95% усваиваются организмом. Белые сушеные грибы по питательности превосходят яйца и колбасу, а грибной бульон в семь раз калорийнее мясного. В их состав входят также жиры, сахар, соли калия, фосфора, железа и витамины.

На Руси издавна грибы и ягоды считали здоровой, «пригожей к здравию», пищей.

В сроках и очередности появления грибов есть определенная закономерность. Строчки и сморчки появляются ранней весной. Для всех других грибов существуют три основных периода роста. Первый — в начале третьей декады июня. Он обычно непродолжителен — до 10 дней.

Около середины июля начинается второй — продолжительностью 2—3 недели, с более обильным урожаем. В этот период обычно колосятся хлеба, поэтому и грибы называют «колосовиками».

Вторая половина августа и первая декада сентября приходятся на третий, осенний, слой грибов. В этот период их особенно много, самых разных и хорошего качества.

Каталог «Грибы» одинаково интересен и детям, и взрослым, начинающим грибникам и профессиональным заготовителям.

БЕЛЫЙ ГРИБ

(боровик, беловик, жатник, глухарь, коровяк, печура, струнень). Гриб съедобный.

Встречается по всей лесной зоне европейской части страны, в сибирской тайге и даже в заполярной тундре среди кустарниковых берез.

Гриб крупный, шляпка в диаметре до 20—25 см, гладкая или тонковойлочная, во влажную погоду слегка слизистая. Окраска ее зависит от места произрастания. У белых грибов в сосновых лесах шляпка темно-коричневая, по краю часто розоватая, в еловых — коричнево-бурая, иногда с зеленоватым оттенком, а в лиственных — светлая, охряно-желтоватая или светло-буроватая.

Трубчатый слой мелкопористый, с возрастом меняющий окраску от белого до желтоватого и затем зеленоватого. Ножка длиной до 20 см и толщиной до 10 см, сначала клубневидная, затем почти цилиндрическая, утолщенная внизу или посередине, сплошная беловатая или светло-бурая с белым или буроватым сетчатым рисунком в верхней части или по всей ножке. Мякоть плотная, белая, на изломе цвета не меняет, без вкуса,с приятным запахом. Лучшими считаются белые грибы, выросшие в елово-березовых лесах. Грибы из соснового леса имеют более рыхлую мякоть и не так ароматны.

Наиболее ценны сушеные белые грибы. При сушке мякоть их остается белой и приобретает особый, присущий только боровику, аромат. В маринаде шляпки становятся оранжево-желтыми, ножка с кремовым оттенком. В свежем виде белые грибы используются для приготовления самых разнообразных блюд — от грибной лапши до грибной икры, соусов и гарниров.

С белым грибом имеет сходство ядовитый желчный, который можно отличить по грязно-розовому трубчатому слою под шляпкой, темносетчатому рисунку на ножке и горькой мякоти.

Похожий на белый гриб — польский гриб встречается по всей лесной зоне, но чаще в западной части Белорусии, в Прибалтике и на Украине. Растет в хвойных лесах одиночно и группами с июля по октябрь, но наиболее урожайный в сентябре. Гриб съедобный, II категории.

Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, позднее плоская, красновато-бурая, коричневая или каштановая, сухая, бархатистая в начале, потом гладкая, в сырую погоду очень скользкая. Ножка длиной до 8 см, цилиндрическая или немного вздутая, сплошная. Трубчатый слой сначала беловатый, затем желтоватый, а у старых грибов зеленовато-желтый. Мякоть довольно крепкая, белая, без особого запаха и вкуса, на воздухе синеет.

В Западной Европе польский гриб считается лучшим съедобным грибом. Его иногда путают с белым, но в отличие от него трубчатый слой польского гриба при надавливании синеет, тогда как у белых окраска не меняется. Кроме того, сушеный польский гриб не имеет аромата и во всех видах переработки он буреет.

ПОДОСИНОВИК

(осиновик, красноголовик, обабок, красюк, казарушка). Гриб съедобный.

Любит этот гриб лиственное мелколесье и сырые тенистые, высокоствольные осинники. Встречается также в смешанных лесах с березой, елью, сосной, реже с другими деревьями. Это один из наиболее распространенных в умеренном поясе съедобных грибов. Растет по всей лесной зоне как одиночно, так и группами с середины июня до октября. В красных нарядных «беретах» на зеленом ковре подосиновики далеко видны и становятся легкой добычей даже тех, кто впервые попал в лес. Только поздней осенью, под опавшей листвой, разыскать их бывает сложнее.

Шляпка подосиновика диаметром до 25—30 см, сначала полушаровидная, с плотно прижатым к ножке краем, затем подушковидная, со свисающей по краю кожицей. Поверхность сухая, бархатисто-волокнистая или гладкая, матовая. Окраска шляпки довольно разнообразная. В чистом осиннике встречается гриб с красной и темно-красной шляпкой, в тополевых — с серой, в сырых борах — бело-розовой, а в смешанных лесах попадаются подосиновики с оранжевой или желто-красной шляпкой.

Трубчатый слой мелкопористый, сначала белый или дымчато-серый, позднее от грязно-беловатого до грязно-серо-коричневого.

Ножка длиной до 20 см и толщиной до 5 см, книзу утолщенная, сплошная, белая с продолговатыми белыми, коричневыми или черными чешуйками. Мякоть крепкая, белая, у основания ножки нередко участки сине-зеленого цвета. На изломе сначала розовеет, а потом синеет до черноты, без особого запаха и вкуса.

Используется как и белый гриб. Во время сушки чернеет. В маринаде приобретает серовато-бурую окраску. Сходства с ядовитыми и несъедобными грибами не имеет.

ПОДБЕРЕЗОВИК

(березовик, обабок, бабка, подберезник, серый гриб, черныш). Гриб съедобный.

Встречается в березовых лесах или в смешанных с березой по всей лесной зоне. Подберезовики чаще растут на полянах и опушках, по обочинам лесных дорог и на пригорках.

Шляпка диаметром до 15 см, выпуклая, позже подушковидная, серая или серо-буроватая, иногда черная, белая или пятнистая. Трубчатый слой беловатый, у старых грибов — грязно-серо-буроватой окраски, поры мелкие. Ножка длиной до 20 см и толщиной до 3 см, часто книзу утолщенная, белая с продолговатыми белыми, серыми, бурыми или черными чешуйками. Мякоть белая при серой и пятнистой шляпках, на изломе несколько розовеет или не меняет окраску, без особого запаха и вкуса.

В сырых местах, на опушках и лесных полянах — у подберезовиков серые шляпки на высоких тонких, беловатых ножках, но есть и со шляпками оливкового цвета.

В сырых, мшистых березняках у болот растет подберезовик болотный, гриб — III категории. Шляпка его зеленовато-белая на тонкой и длинной ножке, мякоть рыхлая.

В сухих березовых перелесках попадается гриб с черно-бурой шляпкой на толстой чешуйчатой ножке. Он мало чем уступает белому и подосиновику. У молодых грибов шляпки напоминают своей формой желудевую чашечку на коротком и толстом пеньке.

Подберезовики пригодны для всех видов переработки. Подберезовик болотный не маринуют: его рыхлая мякоть легко разваривается, распадаясь на отдельные волокна.

Во время сушки гриб чернеет, в маринаде — буреет.

Как и белый гриб, имеет некоторое сходство с несъедобным желчным грибом, но последний легко отличается по едкой горечи мякоти и желтовато-красному трубчатому слою.

МОХОВИК ЖЕЛТО-БУРЫЙ

(пестрец, желтый осиновик, болотный моховик). Гриб съедобный.

Встречается часто в северной половине лесной зоны европейской части страны. Растет в сосновых влажных лесах на песчаной мшистой почве одиночно и группами с июля по октябрь. Шляпка диаметром до 10 см, выпуклая, иногда плоская, с тонким краем, сначала охристо-желтая, затем коричневая или бу-

рая, бархатистая, в сырую погоду слизистая. Трубчатый слой грязновато-желтый, потом желто-оливковый, приросший к ножке или слегка сбегающий с нее, поры мелкие, неровные. Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, чаще цилиндрическая, бледно-желтая, иногда с буроватым оттенком. Мякоть плотная, желтоватая, без особого запаха и вкуса, на изломе несколько синеет.

Моховик желто-бурый похож на подосиновик, иногда его так и называют «желтым осинником». Можно спутать его и с козляком. И тот, и другой в некоторых местностях называют «болотовик». Гриб жарят, варят, маринуют, сушат. Для маринования лучше использовать грибы со шляпкой не более 6 см. Маринад получается темным, тягучим, но это не должно пугать грибников: вкусовые качества грибов хорошие.

МОХОВИК ЗЕЛЕНЫЙ

(решетник, козлиный гриб, полготник, подлютник). Гриб съедобный.

Встречается по всей лесной зоне нашей страны, в хвойных и лиственных лесах с июня по октябрь. Гриб растет одиночно по краям дорог, на лесных полянах и опушках. Шляпка диаметром до 12 см, выпуклая, оливково-бурая или желтовато-оливковая. Часто, особенно у больших грибов, верх шляпки испещрен мелкими трещинами. Трубчатый слой, приросший или слегка сбегающий по ножке, ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый, с крупными неровными угловатыми порами, за что гриб называют в народе «решетником» или «подрешетником». Ножка длиной до 8 см и толщиной до 2 см, цилиндрическая, желтая или красноватая. Мякоть неплотная, беловатая или светло-желтая, без особого запаха и вкуса, на изломе слабо синеет. Используют в пищу обычно только свежие грибы (жарят и варят).

Моховик зеленый имеет некоторое сходство с моховиком желто-бурым и польским грибом, но отличается от них крупными порами трубчатого слоя. Кроме того, на него похож несъедобный перечный гриб, который можно отличить по едкой горечи мякоти и желтовато-красной окраске трубчатого слоя.

МАСЛЕНОК ПОЗДНИЙ

(маслуха, маслюк, желтик, чалыш). Гриб съедобный.

Один из самых распространенных в европейской части нашей страны видов съедобных грибов. Растет обычно большими группами в молодых сосновых лесах, по опушкам, около тропинок и дорог. Маслята часто попадаются в мелкой хвойной поросли и молодых посадках.

Появляются маслята в начале лета и растут до глубокой осени, а если земля за лето хорошо прогреется, то и до снега.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, выпуклая, позднее почти плоская с бугорком посередине, шоколадно-буроватая, выцветает до желтой или серовато-желтой, кожица клейкослизистая, поэтому всегда облеплена хвоей. У молодых грибов низ шляпки затянут пленкой, которая с возрастом разрывается, оставаясь на ножке в виде кольца и свисая по краям шляпки. По этому кольцу масленок поздний можно легко отличить от масленка зернистого, моховика зеленого, козляка и несъедобного перечного гриба. Трубчатый слой гриба с мелкими порами кремово- или зеленовато-желтого цвета. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, сплошная, бледно-желтоватая, позднее лимонно-желтая. Мякоть нежная, желтоватой или беловатой, не изменяющейся на изломе, окраски, без особого вкуса, с приятным запахом.

Гриб можно жарить, варить, мариновать и сушить. При мариновании со шляпок лучше снимать кожицу. От этого вкусовые качества гриба в целом не меняются, но сохраняется светло-кремовая окраска. Для сушки, как правило, используют маслята с неочищенными шляпками, так как в процессе сушки они все равно темнеют. Особенно хороши маслята жареные и в супах.

В сосновых лесах, где невысокая трава, растет **масленок зернистый.** Часто встречается на Урале и в Сибири, но особенно много этих грибов в сосновых лесах Кавказа. Он очень похож на масленок поздний. Отличается от него только отсутствием пленчатого кольца на ножке. Кроме того, поверхность шляпки не такая липкая, и гриб кажется совсем сухим. Шляпка у масленка зернистого полушаровидная, диаметром до 10 см, сначала красноватая, коричневато-бурая, позднее желтоватая или желтая. Ножка желтая, вверху белая с бородавочками или зернышками, отсюда и название гриба. Мякоть желтовато-белая, мягкая. Способы переработки одинаковы с масленком поздним.

На Урале и в Сибири обычно рядом с лиственницами часто встречается **масленок лиственничный.** Есть два вида лиственничного масленка: со светло-желтой шляпкой и с темной, почти красно-бурой. Трубчатый слой грязно-коричнево-желтый. Лимонно-желтая мякоть гриба на изломе постепенно буреет и обладает приятным плодовым запахом. Пленчатое кольцо на ножке желтоватое, а у масленка позднего — беловатое. По этому признаку грибы легко распознать.

Способы переработки те же, что и для всех маслят.

2 Зак. 1828

КОЗЛЯК

(болотовик, решетник). Гриб съедобный.

Встречается часто, особенно в северной части лесной зоны, в Сибири, с июля по октябрь. Растет одиночно и группами в сосняке или в лесах с преобладанием сосны, в основном во влажных местах. Шляпка диаметром до 11 см, выпуклая, затем плоская, обычно с волнистым краем, красновато-розоватая, красно-буроватая или серовато-розоватая, слизистая во влажную погоду. Кожица на шляпке держится крепко и сдирается только по краю. Трубчатый слой — приросший к шляпке или слегка нисбегающий с широкими, угловатыми, неровными порами, серовато-желтый, позднее буровато-оливковый. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, нередко согнутая, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть упругая, гибкая светло-желтоватая или красноватая, без особого вкуса, со слабым приятным запахом, на изломе слегка синеет.

Иногда козляк путают с маслятами или моховиками. Отличить его легко по нижней стороне шляпки, напоминающей пористую губку.

Козляки можно жарить, варить, сушить. Можно и мариновать, но при этом гриб сильно разваривается и приобретает оливково-бурую окраску. При сушке темнеет.

ГРУЗДЬ НАСТОЯЩИЙ

(груздь правский, сырой груздь). Гриб съедобный.

Один из наиболее распространенных и поплуярных видов грибов. Растет в березовых и, особенно, в елово- и сосново-березовых лесах центральных областей европейской части нашей страны, в Забайкалье и в районах Западной Сибири. В Поволжье и на Урале грузди настоящие называют сырыми груздями за слегка слизистую поверхность шляпки. В Сибири их называют правскими груздями, т. е. настоящими. Растут с июля по сентябрь, обычно довольно значительными группами или, как говорят в народе, стаями. Отсюда и название грибов, происшедшее от древнеславянских «груздие», «грудие» (груда, куча). Для их сбора нужна особая сноровка. Часто грузди прячутся под слоем лесной подстилки, и только бугорки из прошлогодних листьев и хвои помогают обнаружить любителей поиграть в прятки.

Грузди довольно крупные грибы. Шляпка их диаметром до 20 см, сначала выпукло-округлая, почти плоская, с загнутым вниз мохнатым краем, позднее распростертая, широковоронковидная. Нежная и яркая перламутровая белизна шляпки словно изделие из слоновой кости. Белые с желтоватым краем пластинки приросли к ножке и слегка нисбегают по ней. Ножка ровная, полая, высотой до 5 см и толщиной до 2,5 см, белая с желтоватыми пятнами. Сок белый, млечный острый, на воздухе желтеет. Гриб высоко ценится за плотную мясистую мякоть, со специфическим «груздевым» ароматом. Издавна груздь настоящий был одним из основных компонентов фирменных блюд русской кухни. Особенно вкусны и душисты грузди в начинке пирога.

Эти грибы в основном солят. В соленом виде они приобретают голубоватый оттенок, опушенность края сохраняется.

Очень схожи с груздями настоящими **желтые грузди.** У них примерно одинаковые размеры, так же опушены и завернуты вниз края шляпок. Схожи они и по вкусовым качествам. Только грузди желтые имеют интенсивно желтую окраску. Растут в северной части лесной зоны и в Сибири, в еловых, пихтовых, иногда в смешанных лесах, предпочитая молодые ельники и сосняки, и никогда не встречаются в березняках. Хвойный лес теплее, поэтому груздь желтый растет под елками даже в октябре.

В соленом виде становится желтовато-бурым с серым оттенком, мякоть чуть зеленоватая. Опушенность края сохраняется.

В европейской части страны и в Сибири в еловых лесах встречается с августа до ноября **груздь синеющий,** который иногда называют «груздь собачий». У него желтая шляпка, как и у груздя желтого, но отличается характерной фиолетовой окраской млечного сока на изломе. Такой же оттенок и в его редких пластинках. Эта необычная окраска часто отпугивает сборщиков, хотя грузди синеющие довольно вкусны в засоле. В свежем виде они имеют несколько едкий и горьковатый вкус.

В осиновых и тополевых лесах встречается еще один вид груздей — **груздь осиновый,** растет с июля по сентябрь. Шляпка — белая, иногда с бледно-розовыми пятнами и едва обозначенными зональными кругами. Пластинки беловато-розовые. В отличие от груздей настоящих, желтых и синеющих у груздя осинового края шляпки не мохнатые, а только чуть опушенные. Ножка короткая, толстая, той же окраски, что и шляпка, обычно с желтоватыми углубленными пятнами. Мякоть беловатая с белым очень едким млечным соком. Гриб используется в пищу только в соленом виде после долгого вымачивания или отваривания.

И еще один заслуживающий внимания обитатель наших лесов — **груздь перечный,** получивший такое название за едкий, острый вкус. Шляпка его беловатая, без обозначенных на поверхности зон, мясистая, плотная. Пластинки очень частые, жел-

товато-белые. Мякоть белая, позднее желтоватая, на изломе слабо-зеленовато-голубоватая. Это самая низкосортная разновидность груздей. Однако грузди перечные можно солить, если предварительно их тщательно вымочить или отварить. Груздь перечный очень похож на скрипицу и подгруздок белый, но отличается от первой частыми пластинками, гладкой, неопушенной шляпкой и зеленовато-голубоватой на изломе мякотью, а от второго — наличием млечного сока.

ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ

(чернушка). Гриб съедобный.

Растет в хвойных и лиственных лесах. Встречается одиночно и группами с июля до октября, а иногда и в ноябре. Шляпка диаметром до 20 см, почти плоская, со впадиной посередине и завернутым краем. Позднее шляпка становится воронковидной с распрямляющимися краями. Поверхность слегка клейкая, оливково-бурая, к краю светлее, со слабовыраженными зонами. Пластинки грязно-беловатые, позднее с буроватыми пятнами. При надавливании темнеют. Ножка короткая, толстая, сначала сплошная, потом полая. Мякоть плотная, белая или серовато-белая, с обильным белым едким млечным соком, на изломе темнеет.

Черные грузди хороши для соления. Тщательно промытые и вымоченные, они утрачивают свою горечь, мякоть их делается хрустящей, плотной. В засоле шляпка приобретает красивую темную фиолетово-вишневую окраску. Грузди черные в засоле годами не теряют крепости и вкуса.

РЫЖИК

(рядз, еловик). Гриб съедобный.

Рыжик можно найти в сосновых и еловых лесах. Особенно обильно растет в северной части лесной зоны, на Урале и в Сибири. Гриб любит редколесье, молодые ельники, сосняки. Появляются рыжики в середине лета, рост их продолжается до середины сентября, а в иные годы и до октября. Растут всегда колониями.

Шляпка диаметром до 15 см, сначала почти плоская или вдавленная посередине, с завернутым вниз краем, позднее распрямляется и становится воронковидной. Поверхность гладкая, рыжей, светло-оранжевой, рыжевато- или синевато-зеленой окраски с более темными концентрическими зонами или зелеными пятнами. Пластинки оранжевые, приросшие, чистые, при надавливании зеленеют. Ножка длиной до 9 см и толщиной до 2 см, ровная, полая, ломкая, одного цвета со шляпкой или несколько светлее ее. Мякоть оранжевая, позднее зеленоватая с оранжевым млечным соком.

Существуют две формы рыжиков: сосновые (красные) и еловые (темно-зеленые). Чаще встречаются первые. Мякоть у них плотнее, чем у еловых, в засоленном виде они менее хрупки и сохраняют красивую яркую окраску. Рыжики еловые по пищевым показателям не уступают сосновым, но не так нарядны. И сосновые, и еловые рыжики имеют одинаково высокие вкусовые качества, уступающие только белым и груздям.

Умело засоленный рыжик сохраняет смолистый аромат хвои и свежесть леса. Солят эти грибы без вымачивания и даже без промывки. Их только очищают от лесного мусора. В соленом виде имеют оранжево-красную или синевато-зеленую окраску, иногда с буроватым оттенком.

На Урале во время большого урожая эти грибы солили прямо в лесу. Для этого вывозили в лес выпаренные с ягодным можжевельником кедровые бочата и осторожно укладывали грибы плотными рядами, пересыпая крупной солью. Предварительно каждый гриб обтирали льняным полотенцем. Никаких пряностей не полагалось. Знаменитые уральские соленые рыжики отличаются неповторимым ароматом кедровых орехов, сосновой смолы и росистых елей.

ЛИСИЧКА

(петушок, сплоень, лисица). Гриб съедобный.

Растет в хвойных и лиственных мшистых лесах группами, иногда довольно большими, с середины июля до ноября. Особенно обильным бывает урожай в дождливое лето. Название свое получила за характерную ярко-рыжую окраску. Ее всегда видно в изумрудной зелени. Шляпка лисички диаметром до 8 см, выпуклая, потом вдавленная, иногда воронковидная с волнистым краем, гладкая. Пластинки нисбегают далеко по ножке, толстоватые, похожи на складки. Ножка гриба длиной до 6 см и толщиной до 2 см, сплошная, суженная к основанию, одного цвета со шляпкой. Мякоть желто-белая, довольно плотная, с приятным запахом, почти никогда не червивеет. Лисичка — единственный гриб, который не мнется и не крошится. Собирать ее можно даже в мешки и рюкзаки.

Используется для засола, маринования и сушки. Законсервированные в соленом растворе грибы хорошо сохраняются. В переработке гриб свой цвет практически не изменяет, в маринаде и засоле чуть буреет. Из лисичек можно приготовить прекрасное жаркое, соус, суп, гарнир.

ОПЕНОК ОСЕННИЙ

(осенник, опенька). Гриб съедобный.

Распространен почти по всей лесной зоне, лишь в районах

вечной мерзлоты встречается редко. Растет группами, часто очень большими, на пнях, корнях и около стволов деревьев. Первый слой опят обычно появляется во второй декаде августа. Шляпка диаметром до 10 см, плоско-округлая, часто с бугорком посредине, желтовато-грязно-бурая или серовато-бурая, с волокнистыми чешуйками, позднее исчезающими. Пластинки, приросшие к ножке и немного нисбегающие по ней, сначала белые, потом слабо-желтоватые. Покрыты белой пленкой, которая позднее, отрываясь от краев шляпки, повисает на ножке в виде кольца.

Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см ровная, волокнистая. Мякоть тонкомясистая, беловатая, с приятным грибным запахом.

Используется для жарки, варки, засола, маринования и сушки. Из всех пластинчатых, кроме рыжиков, опенок самый вкусный гриб в жареном виде и в супах, а после рыжиков и груздей — в маринаде и засоле. Цвет у солено-маринованных грибов буроватый или бурый, чешуйки сохраняются.

ВОЛНУШКА РОЗОВАЯ

(воджанка, волнуха, отваруха, волнянка, волвенка, волвяница). Гриб съедобный.

Растет в березовых или смешанных с березой лесах, с июля по октябрь. Встречается часто в северной части лесной зоны. Шляпка диаметром до 12 см, сначала плоская с ямкой в центре и с завернутым краем, позднее воронковидная, волокнистая, по краю мохнатая, шерстистая. В сырую погоду шляпка посредине клейкая, розовая или желтовато-розовая, с ярко выраженными, более темными концентрическими зонами. Пластинки приросшие или нисходящие, тонкие, белые или слегка розоватые. Ножка длиной до 6 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, полая, одноцветная со шляпкой или светлее. Мякоть рыхлая, ломкая, белая или розоватая, с белым жгуче-едким млечным соком.

Волнушка используется для соления. Засаливают ее только после предварительного тщательного вымачивания и отваривания, иначе грибы могут вызвать сильное раздражение слизистой оболочки желудка. Особенно хороши в засоле молоденькие грибки, до 3—4 см. Шляпка у них крепкая, с завернувшимся глубоко внутрь краем. Такие мелкие волнушки называют «завитком».

В соленом виде имеет бледно-бурую с примесью розового окраску, сохраняет опушенность края и выраженные темные зоны.

В северо-западных и центральных районах страны и на Урале, обычно на опушках молодых березовых лесов с начала августа до октября можно встретить **волнушку белую (белянка). Гриб съедобный.**

Она во многом сходна с волнушкой розовой, но мельче ее. Шляпка диаметром до 6 см пушисто-шелковистая, сначала выпуклая, позднее воронковидная, белая с желтовато-красноватыми, как бы размытыми пятнами, с завернутым волосистым краем. Белый млечный сок острый, иногда горький. Пластинки светло-палевые, слабо-розоватые, приросшие или нисходящие, частые, узкие. Ножка плотная, ломкая, короткая, гладкая. Мякоть белая или слабо-розоватая.

Белянку иногда путают с подгруздком белым. Но у последнего шляпка значительно крупнее, а по краю голая или чуть опушенная. От волнушки розовой белянку легко отличить по окраске.

Идет только в засол после предварительного вымачивания в воде или ошпаривания кипятком. Белянку ценят за нежную мякоть и приятный вкус.

В соленом виде светло-буроватая, опушенный край сохраняется.

ШАМПИНЬОН

(печерица, благушка). Гриб съедобный. Существует несколько видов шампиньонов (лесной, полевой, обыкновенный и др.). Растут в лесах, на полях, лугах, в садах и огородах — всюду, где есть богатая перегноем или унавоженная земля. Сроки произрастания различны: в южных районах с апреля по ноябрь, а в остальных зонах с мая по октябрь. Широкое развитие получила культура шампиньонов.

В еловых лесах (в августе-сентябре) встречается **шампиньон лесной.** Шляпка его до 12 см в диаметре, колокольчатая, потом плоско-выпуклая с бугорком посередине, светло-буроватая, в середине темнее, с бурыми чешуйками или волокнами. Пластинки сначала грязновато-красноватые, затем темно-пурпурно-бурые, свободные, частые. Ножка цилиндрическая, белая, с белым широким кольцом. Мякоть белая, на изломе краснеет.

На лугах, лесных полянах, по обочинам дорог, реже на пастбищах с мая до октября можно найти **шампиньон полевой.** Шляпка его до 18 см в диаметре, округло-колокольчатая, позднее почти плоская, белая, желтеющая от прикосновения, иногда гладкая, шелковистая или покрыта желтоватыми или буроватыми чешуйками. Пластинки сначала беловатые, потом розоватые и, наконец, буро-фиолетовые. Ножка полая, с двухслойным коль-

цом, белая, позднее желтеющая. Мякоть белая, на воздухе розовеет, с приятным запахом аниса.

По питательности их приравнивают к мясным продуктам. Они богаты белками, углеводами, минеральными солями. Из шампиньонов готовят первые и вторые блюда, подливки, гарниры. Их солят и консервируют.

Внешне они похожи на бледную поганку, но отличаются от нее розовыми пластинками, темнеющими до черноты в позднем возрасте, а у бледной поганки белая окраска с возрастом не изменяется. У бледной поганки ножка растет как бы в мешочке, а у шампиньонов этого нет.

Второй вредный двойник шампиньона — ложный шампиньон, отличительными признаками которого являются пожелтение мякоти на изломе и запах карболки.

ГЛАДЫШ

(ольшанка, гладуха, гладушка). Гриб съедобный.

Гладыш редко привлекает внимание грибников, а ведь по пищевой ценности он не уступает волнушке. Растут эти грибы в хвойных и смешанных лесах колониями и в одиночку с августа по октябрь, в северной части лесной зоны нашей страны.

Шляпка диаметром до 15 см, почти плоская, с небольшой вдавленностью посередине, гладкая, очень слизистая, сначала свинцово- или фиолетово-серая, позднее неопределенной окраски — серо-красновато-желтоватая, обычно без зон или только с едва заметными кругами и пятнами. Пластинки тонкие, кремово-палевые, потом изменяются до желто-розовых, на изломе серовато-зеленые. Ножка посередине или внизу вздутая, полая, гладкая, клейкая, светлее шляпки (почти белая). Мякоть ломкая, белая или слегка кремовая, с очень едким белым млечным соком, который на воздухе становится желтоватым и застывает на пластинках серовато-зелеными крупинками.

Гладыш только солят, предварительно тщательно вымачивая, чтобы удалить едкий млечный сок, а также бланшируя для придания мякоти упругости.

В соленом виде приобретает интенсивную желтую окраску.

СКРИПИЦА

(скрипуха, молочай, подскребыш). Гриб съедобный.

Довольно часто встречается в хвойных и лиственных лесах средней полосы, местами большими группами, с середины июня до середины сентября.

М90511

Шляпка диаметром до 20 см, сначала плоско-выпуклая, посередине вдавленная, с завернутым краем. Позднее становится воронковидной с волнистым, часто растрескавшимся краем. Поверхность сухая, слегка опушенная, чисто-белая, позднее слегка охристая, без зон. Пластинки редкие, беловатые или желтоватые. Ножка длиной до 6 см, толстая, у основания несколько суженная, сплошная, белая. Мякоть грубая, плотная, белая, позднее желтоватая, с обильным белым жгуче-едким млечным соком. Собранные грибы в корзинке трутся друг о друга и издают характерный скрип. За это их и назвали «скрипицами», «скрипухами». Грибники не всегда берут эти грибы, хотя они используются для посола. В засоле они крепкие и приобретают груздевый запах.

В соленом виде гриб становится белым с сизым оттенком и поскрипывает на зубах.

От белого подгруздка скрипица отличается наличием млечного сока, а от перечного груздя — тонковойлочной поверхностью шляпки и более редкими пластинами.

ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ

(сухарь, погребень, свинарь). Гриб съедобный.

Встречается часто и обильно в хвойных, лиственных и смешанных лесах северной части лесной зоны. Растет с июля до октября.

Шляпка подгруздка белого — диаметром до 20 см — сначала плоско-выпуклая с загнутым краем и вдавленностью посередине, затем воронковидная с распрямляющимся краем, чисто-белая, иногда с буровато-желтыми пятнами (подпалинами), сначала тонковойлочная, затем оголенная. У этого гриба в центре шляпки много приставших ее частиц. Ножка у подгруздка длиной до 5 см, ровная, сначала сплошная, потом полая, белая, тонковойлочная. Мякоть белая, на изломе не изменяется, в ткани шляпки мякоть влажная, в пластинках — едкая. Пластинки нисходящие, узкие, чистые, к наружному краю иногда вильчатые, раздвоенные, белые.

Обычно этот гриб солят. Соленый подгруздок приобретает слабо-буроватую окраску.

Во многих местах белые подгруздки называют «сухими груздями» в отличие от груздей настоящих, или сырых, у которых шляпка обычно немного слизистая. Белые подгруздки отличаются от груздей настоящих и по другим признакам. Края шляпки у них неопушенные, мякоть не содержит млечный сок.

В северной половине лесной зоны встречается еще один вид

подгруздка — **подгруздок черный. Гриб съедобный.**

Шляпка до 15 см в диаметре, плоско-выпуклая со впадиной посередине и с завернутым краем, позднее воронковидная, голая, слегка клейкая, от грязновато-серого до темно-бурого цвета. Мякоть белая или серовато-белая, без млечного сока. Пластинки частые серовато-грязноватой окраски, при надавливании чернеют. За темную окраску шляпки гриб иногда называют «зернушкой», а за хрупкую мякоть — «сыроежкой черной».

Эти грибы часто бывают червивыми. Пластинки его очень едкие. Для посола он должен быть обязательно отварен или хорошо отмочен. В соленом и отварном виде — темно-бурого цвета.

ВАЛУЙ

(бычок, забалуй). Гриб съедобный

Встречается часто по всей лесной зоне, в лиственных и еловых лесах, чаще в березовых, несколько реже в южных районах, с июля до октября. Шляпка диаметром до 15 см, сначала почти шаровидная, плотно прилегающая к ножке краем, потом выпуклая, плоская, вдавленная посередине, с тонким рубчатым краем, с легко отделяющейся кожицей, через которую у взрослых грибов словно полосы просвечивают пластинки. В сырую погоду поверхность очень слизистая, охристо-желтого или желто-бурого цвета. Ножка длиной до 12 см и толщиной до 3 см, цилиндрическая, нередко вздутая, полая, светлее шляпки. Мякоть плотная, белая, позднее бледно-желтоватая, жгуче-едкая, с несколько неприятным запахом сырости, который почти полностью исчезает в жаркую сухую или, наоборот, в очень сырую погоду. Пластинки у валуя редкие, широкие, приросшие к ножке, белые, затем желтоватые, по краям выделяющие капли жидкости.

После предварительного вымачивания или отваривания используется для посола. В соленом виде валуй серо-бурого цвета с сохранившейся полосатостью шляпки.

СЕРУШКА

(серуха, серянка, серая горькуха, дуплянка). Гриб съедобный.

Растет в северной половине лесной зоны страны и в Сибири. Предпочитает березняки, осинники или смешанные леса.

Первые серушки появляются во второй половине июля и не сходят до второй декады октября. Растут серушки в одиночку

и колониями, по урожайности уступают только сыроежкам, лисичкам и валуям.

Шляпка — диаметром до 10 см — вначале выпуклая, затем воронковидная, чаще изогнутая с неровным волнистым краем, сухая даже в сырую погоду, лиловато-серая, нередко со свинцовым оттенком, с более или менее выраженными зонами. Пластинки редкие, нисходящие, толстоватые, иногда гофрированно-извилистые, бледно-желтоватые. Ножка до 8 см и толщиной до 2 см, несколько вздутая, одноцветная со шляпкой или несколько светлее, сплошная, потом полая, за что и называют иногда серушку «дуплянкой». Мякоть крепкая с белым или водянисто-белым, очень едким млечным соком.

Серушку солят, иногда жарят. По вкусовым качествам многие ценят ее выше волнушки. Перед посолом серушку отмачивают или отваривают, отвар сливают, а грибы промывают в холодной воде. В соленом виде грибы становятся желтовато-серого, а иногда буро-серого цвета.

КРАСНУШКА

(млечник сладковатый). Гриб съедобный.

Встречается в центральной и северной половине лесной зоны европейской части страны. Растет с июля по октябрь в сырых хвойных и лиственных лесах, чаще на мшистых местах обычно большими группами. Шляпка диаметром до 5 см, плоско-выпуклая с бугорком посередине, сухая, гладкая, темно-красно-буроватая. Пластинки кремово-желтоватые, приросшие, ломкие, чистые. Ножка ровная, светлее шляпки. Мякоть тонкомясистая, рыжеватая, с белым или водянисто-белым неедким или слабоедким млечным соком.

Используется гриб для засолки после предварительного отваривания. В соленом виде грибы сохраняют окраску, а шляпки — форму.

ГОРЬКУШКА

(горькуха). Гриб съедобный.

Встречается повсеместно, но в основном в северной половине лесной зоны. Предпочитает несколько влажные леса. Растет обычно большими группами. Шляпка диаметром до 8 см, вначале плоско-выпуклая, потом воронковидная, обычно с бугорком посередине, сухая, шелковистая, красно-коричневая. Пластинки нисходящие или приросшие, частые, бледно-красновато-желтоватые, обычно с белым налетом от спор. Ножка длиной до 8 см, ровная, цилиндрическая, сначала сплошная, затем по-

лая, светло-красновато-коричневая, у основания с белым войлоком. Мякоть плотная, сначала белая, потом слегка красно-коричневая без особого запаха. Млечный сок белый и очень едкий, недаром гриб назвали горькушкой.

Из-за очень горького, острого вкуса грибы только солят, предварительно обязательно отваривают и только после этого засаливают. В соленом виде грибы темно-коричневого цвета, с заметным острым бугорком на шляпке.

ЗЕЛЕНУШКА

(зеленка). Гриб съедобный.

Встречается в северной части лесной зоны, в сухих сосновых лесах. Растет на песчаных почвах со второй половины августа до октября. Шляпка диаметром до 9 см, выпуклая, потом почти плоская, с волнистым краем, у молодого гриба клейкая, зеленовато-желтая, а в центре оливково-буроватая. Мякоть беловатая, потом желтоватая или бледно-желтоватая, плотная. Ножка длиной до 6 см сплошная, желто-зеленая. Пластинки почти не приросшие к ножке, широкие, серо-желто-оливковые, частые. Ножка зеленушки обычно скрыта в земле, и только колпачок шляпки едва-едва выглядывает наружу. К пластинкам и к клейкой поверхности шляпки всегда прилипает много песчинок, которые трудно полностью удалить при обработке гриба. Достоинством зеленушки является то, что она редко бывает червивой.

Грибы жарят, варят и маринуют. Причем при варке гриб еще более зеленеет, в засоле приобретает оливковую окраску.

РЯДОВКА ФИОЛЕТОВАЯ

(синичка). Гриб съедобный.

Растет, в основном, на севере лесной зоны, на Кавказе, в Приморском крае, в хвойных, преимущественно сосновых лесах, реже в лиственных, с сентября до поздней осени. Растет рядами, что и определяет ее название, иногда образует так называемые «ведьмины круги». Гриб среднего размера, шляпка его диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, с неровными краями, буровато-фиолетовая, у старых грибов — выцветшая. Пластинки светло-фиолетовые, почти свободные. Мякоть плотная, светло-фиолетовая, у старых грибов может быть и зеленоватой. Ножка бледно-фиолетовая, плотная, ровная или утолщенная книзу.

По вкусовым качествам рядовка фиолетовая сходна с зеленушкой. Гриб варят, жарят, маринуют и солят. В солено-отварном виде он буреет.

Схожие по окраске с рядовкой некоторые несъедобные фиолетовые поганки, так называемые паутинники легко можно распознать по паутинистой вуали, опутывающей пластинки.

Встречается еще один вид рядовки, представляющий интерес для заготовителя, — **рядовка серая.** Она любит сосновые, реже лиственные леса, появляется в сентябре и растет до заморозков. Шляпка у нее диаметром до 12 см, сначала выпуклая, затем плоско-распростертая, с бугорком, клейкая, серовато-буроватая, в центре обычно темнее, покрыта темно-серыми волокнами. Ножка ровная, белая, иногда чуть желтоватая, обычно глубоко сидит в почве. Мякоть белая, ломкая со слабым запахом муки, на воздухе слегка желтеет. Пластинки редкие, широкие, серовато-желтоватые. Гриб жарят, варят и солят.

СЫРОЕЖКИ

(синявки). Грибы съедобные.

Около 60 видов сыроежек произрастает в лесах нашей страны. Большинство грибов съедобно. Некоторые сыроежки имеют горький вкус, который после вымачивания или отваривания исчезает. Есть отдельные несъедобные виды, например, сыроежка жгучеедкая, рвотная.

Растут сыроежки практически по всей лесной зоне одиночно и большими группами. Это самые распространенные грибы. Они появляются в начале лета и растут до заморозков. Окраска шляпок самая разнообразная. Мякоть у сыроежек хрупкая, поэтому перед посолом их нужно обязательно бланшировать. Из допущенных к промышленной заготовке видов сыроежек наиболее часто встречаются: пищевая, болотная, буреющая, желтая, зеленая, охристая, сереющая и др.

СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ — один из наиболее распространенных видов сыроежек. Ее шляпка диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, часто с приподнятым гладким или слаборубчатым краем, с несдирающейся или плохо сдирающейся кожицей, которая часто не доходит до края шляпки на 1—3 мм, сухая, розовая, бело-розовая или бордово-красная, у большинства грибов с крупными белыми пятнами. Пластинки частые, вблизи ножки многие разветвлены, сначала белые или желтоватые, позднее с красноватыми или буроватыми пятнами. Ножка ровная, цилиндрическая, сначала белая, потом желтоватая и, наконец, сероватая. Мякоть сначала довольно крепкая, потом рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, а затем еще более темнеет. Употребляется в пищу в вареном и жареном виде, пригодна для посола. В соленом виде буреет, мякоть ломкая.

СЫРОЕЖКА БОЛОТНАЯ — встречается в северной половине лесной зоны в сыроватых сосновых и сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот в июле-октябре.

Шляпка до 15 см в диаметре, выпуклая, позднее вдавленная, гладкая, голая, клейкая, с гладким или слегка рубчатым краем, со сдирающейся (кроме середины шляпки) кожицей, кроваво-красная, в середине буроватая, иногда со светлыми буроватыми пятнами. Пластинки сначала белые, позднее бледно-желтые. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см, цилиндрическая, белая, сначала слегка едкая, с возрастом едкость пропадает. Гриб можно варить, жарить и солить. Перед солением грибы необходимо ошпарить кипятком. В соленом виде гриб буроватый.

СЫРОЕЖКА ЗЕЛЕНОВАТАЯ — растет в лиственных лесах, чаще в березовых и дубовых, преимущественно в южной половине лесной зоны, с июля до осенних заморозков. Шляпка диаметром до 15 см, полушаровидная, затем выпуклая, иногда с вдавленностью посередине, волнисто-изогнутая, часто шероховато-бородавчатая, растрескивающаяся, с неотделяющейся кожицей, тупым нерубчатым краем, серо-зеленоватая или голубовато-зеленоватая, к краю светлее, до беловатого цвета. Ножка длиной до 10 см и толщиной до 3 см, белая, сплошная, ровная, иногда вздутая. Мякоть белая, крепкая, суховатая, неедкая. Пластинки нечастые, белые. Употребляется в пищу в свежем виде (варят и жарят), а молодые грибы со слаборазвернувшимися шляпками — солят и маринуют. В соленом виде шляпка сероватая или желтоватая, ломкая.

СЫРОЕЖКА ЖЕЛТАЯ — встречается преимущественно в северной части лесной зоны, в сыроватых сосновых, сосново-березовых лесах, на окраинах сфагновых болот, в июле — октябре. Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, затем плоская до воронковидной, ярко-желтая, гладкая, сухая, с гладким краем, со сдирающейся по краю кожицей. Пластинки сначала беловатые, позднее бледно-желтые. Ножка ровная, цилиндрическая, сначала белая, потом желтоватая и, наконец, сероватая. Мякоть сначала довольно крепкая, потом рыхлая и ломкая, белая, на изломе становится сероватой, а затем темной. В солено-отварном виде серо-черная, шляпка ломкая. Способы переработки общие для всех сыроежек.

СЫРОЕЖКА СЕРАЯ — самый ранний гриб. Уже в конце мая ее можно найти в светлых сосновых лесах, особенно на сухих

песчаных почвах. Шляпка до 12 см в диаметре, мясистая, серая, зеленовато-серая, чаще бледно-серая до беловатой, в середине обычно несколько темнеет, изредка с красноватым оттенком, с гладким или несколько рубчатым краем и несколько клейкой кожицей. Пластинки белые, позднее желтоватые, у основания нередко разветвленные. Ножка белая. Мякоть белая, на вкус неедкая или слабоедкая. Гриб можно солить и жарить. В соленом виде слабо-буроватый, мякоть ломкая.

СЫРОЕЖКА СИНЕ-ЖЕЛТАЯ — встречается в сосново-березовых лесах в августе. Шляпка диаметром до 10 см, чаще по краю синеватая, лиловатая, в середине зеленоватая или даже буроватая, нередко тонкоморщинистая, с тонким краем, со сдирающейся по краю кожицей. Ножка слегка морщинистая, белая. Пластинки часты, многие разветвлены. Мякоть белая, сравнительно крепкая. Гриб варят, жарят и солят. В соленом виде буреет, шляпка становится ломкой.

СЫРОЕЖКА ЦЕЛЬНАЯ — любит широколиственные леса. Растет в июле—августе. Сходна с сыроежкой болотной, только несколько мельче ее. Ножка всегда белая, а цвет шляпки по краю розово-красный, в середине буровато-желтый. Гриб можно солить, жарить и варить. В соленом виде буреет. Шляпка легко ломается.

СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ КРАСНАЯ. Встречается сравнительно часто в сырых сосновых лесах, у опушек, а также в редких кустарниках. Растет в августе — сентябре.

Шляпка гриба диаметром до 6 см, плоско-выпуклая, с бугорком посредине, немного сыроватая, с легко отделяющейся кожицей вишнево-красного цвета. Пластинки чистые, белые, в местах повреждения коричневатые. Ножка у молодых грибов плотная, позднее полая, белая. Мякоть белая, хрупкая, с приятным запахом, но едкая. Гриб съедобный. Используется для засолки; грибы предварительно надо отварить и отвар слить.

СМОРЧОК КОНИЧЕСКИЙ — часто встречается в сосновых лесах, иногда в лиственных, на лесных вырубках, среди кустарников, на гарях и даже в садах и парках.

Гриб отнесен к условно съедобным.

Растет ранней весной, в апреле—мае, изредка в июне. Шляпка в диаметре до 5 см и высотой до 10 см, коническая, краями сросшаяся с ножкой, желто-бурая с сетчато-ячеистой поверхно-

стью. Ячейки несколько удлиненные. Ножка длиной до 5 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, внутри полая, белая или слабо-желтая с продольными бороздками. Мякоть восковидная, тонкая, ломкая.

Сморчки пригодны для сушки. При использовании в пищу свежих грибов их дважды кипятят в течение 15—20 минут, отвар сливают, а грибы отжимают и еще раз промывают. Сушка сморчков и последующая выдержка в течение месяца делают их безвредными. У сушеных грибов окраска темнее, чем у свежих.

Родственник сморчка конического и во многом с ним схожий — **сморчок обыкновенный.** Только шляпка его яйцевидная с округлыми сотообразными ячейками, бурая или охряно-бурая. Способы обработки те же.

СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА — встречается в лиственных, преимущественно осиновых и липовых лесах в апреле—мае. Шляпка гриба диаметром до 5 см и высотой до 6 см, колокольчатая, наперстковидная, с краем не приросшим к ножке, бурая или буроватая, иногда желтая, снаружи морщинистая. Ножка диаметром до 15 см, цилиндрическая, белая или кремовая, внутри ватообразная, позднее полая, мякоть восковидная, ломкая.

Сморчковая шапочка также отнесена к условно съедобным. Употребляется с теми же предосторожностями, что и сморчки. Сушеные грибы имеют чуть более темную окраску, чем свежие.

СТРОЧОК ОБЫКНОВЕННЫЙ — так же, как и сморчок, первый весенний гриб Вскоре после таяния снега он большими группами появляется на опушках сосновых или смешанных лесов, на лесных полянах, пастбищах, вырубках, пожарищах, близ дорог. Строчок не так ароматен, как сморчок, но крупнее его и менее хрупок. Шляпка высотой до 8 см и шириной до 13 см, бесформенная, волнисто-извилистая, с краем, частично сросшимся с ножкой. Окраска шляпки бурая, коричневатая, буро-красная, иногда желтоватая. Ножка длиной до 6 см, неровная, вздутая, полая, беловатая, желтоватая или красноватая. Мякоть восковидная, ломкая, с несильным запахом сырости. Свежие строчки очень ядовиты и относятся к условно съедобным. Используются для сушки, при которой темнеют, со временем покрываются светлым споровым налетом.





БЕЛЫЙ ГРИБ



ПОДОСИНОВИК



ПОДБЕРЕЗОВИК



МОХОВИК



МАСЛЕНОК



КОЗЛЯК



ГРУЗДЬ



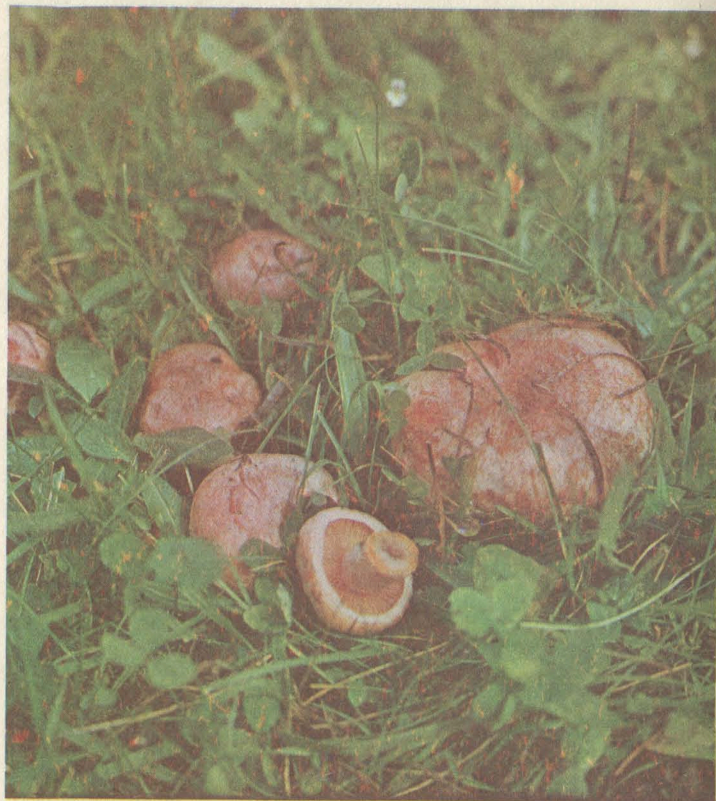
ГРУЗДЬ ЖЕЛТЫЙ



ГРУЗДЬ ЧЕРНЫЙ



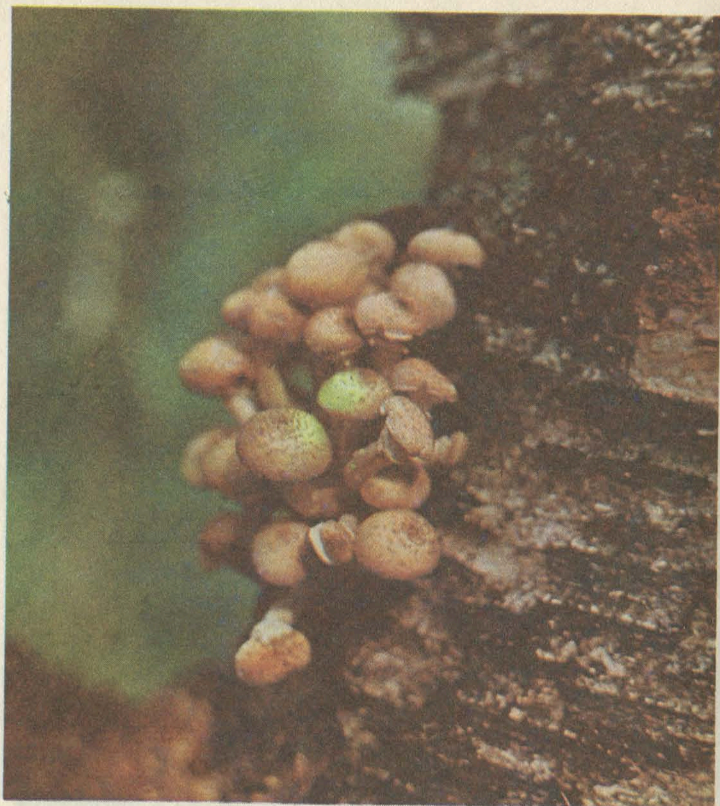
ПОДГРУЗДОК БЕЛЫЙ



РЫЖИК



ЛИСИЧКА



ОПЕНОК



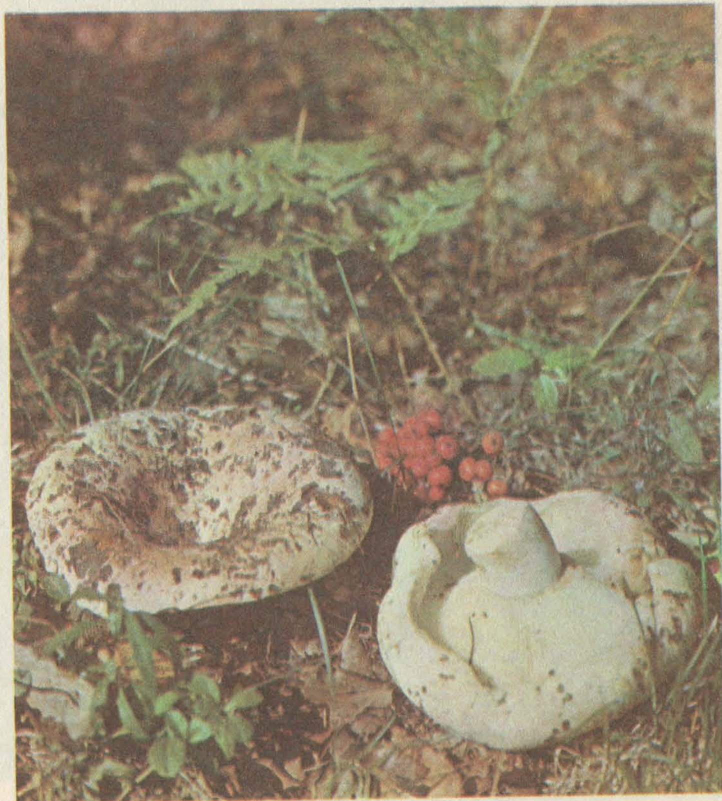
ВОЛНУШКА



ШАМПИНЬОН



ГЛАДЫШ



СКРИПИЦА



ВАЛУЙ



СЕРУШКА



КРАСНУШКА



ГОРЬКУШКА



ЗЕЛЕНУШКА



РЯДОВКА СЕРАЯ



СЫРОЕЖКА



СЫРОЕЖКА ПИЩЕВАЯ



СЫРОЕЖКА ЛОМКАЯ



СМОРЧОК



СМОРЧКОВАЯ ШАПОЧКА



СТРОЧОК



2

ПЕРЕРАБОТКА СВЕЖИХ ГРИБОВ

СУШКА

Сушат в основном трубчатые грибы: белые, подосиновики, подберезовики, маслята, моховики, козляки, а также строчки и сморчки. Все эти грибы, кроме белых, во время сушки приобретают темно-бурую окраску..

Грибы перед сушкой не моют, так как от этого они теряют товарный вид и качество.

Общим для всех способов сушки является правило, при котором грибы в течение 2—3-х часов провяливаются при температуре 40—50°С. За это время из них испаряется большое количество влаги. Затем грибы досушивают при температуре 70—80°С.

Строчки и сморчки сушат нанизанными на нитки и бечевки или на решетах под навесом. Провяленные несколько часов в тени грибы досушивают на солнце. Сушить их в печах нельзя, так как они легко подгорают и теряют свою ценность.

Грибы должны быть сухими на ощупь, слегка гнуться и легко ломаться. Верх шляпки желтоватый или коричневый разных оттенков: от темно-коричневого у белых грибов и от желто-бурого до черного у черных.

Хранят сушеные грибы в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, на стеллажах в упакованном виде или подвешенными в связках. Недопустимо хранение сушеных грибов совместно с солеными и маринованными, с пахучими и влажными продуктами.

Если при хранении грибы отсырели или заплесневели, то их необходимо перебрать и подсушить, удалив испорченные.

СОЛЕНИЕ

Солят в основном пластинчатые грибы.

Особенно вкусны грибы, засоленные так называемым **холодным способом**. При этом способе разобранные по видам грибы тщательно моют и вымачивают в холодной, желательно проточной воде. Срок вымачивания валуев, скрипиц, горькушек — 3—4 суток, груздей, подгруздков, волнушек, гладышей — 2—3 суток. Рыжики и лисички не вымачивают.

Затем в чистые прошпаренные бочки грибы укладывают шляпками вниз, слоями, которые пересыпают солью и специями.

Наполненную бочку закрывают кружком, сверху кладут гнет. Через 2—3 дня после оседания грибов бочка дополняется новой партией в прежнем порядке до ее наполнения. Появляющийся лишний рассол сливают, но при этом верхний слой грибов постоянно должен находиться под рассолом.

Горячий способ соления обычно используют при большом количестве и переработке грибов с рыхлой и ломкой консистенцией (волнушки, белянки, сыроежки) и с очень едким млечным соком (скрипицы, валуи, горькушки, серушки, чернушки). При этом способе грибы промывают, закладывают в котлы и бланшируют в течение 5—8 минут в кипящей подсоленной воде. Затем их отбрасывают на грохот и обдают холодной водой. Опята, скрипицы, валуи отваривают в течение 25—30 минут.

Бланшировать новую партию грибов в оставшейся жидкости нельзя, так как они темнеют.

Далее засолку производят так же, как и при холодном способе.

Рассол для соленых грибов слегка мутноватый, тягучий. Вкус и запах приятные, свойственные данному виду грибов с ароматом пряностей, без горечи. Посторонние примеси, запахи и привкусы не допускаются. Цвет однородный, близкий к натуральному цвету данного вида свежих грибов. Исключение составляют черный груздь и гладыш, которые после соления значительно изменяют свой цвет.

МАРИНОВАНИЕ

Для маринования пригодны: белые, подосиновики, подберезовики, маслята (очищенные и неочищенные), моховики, козляки, лисички, зеленки, опенок осенний, рядовки, шампиньоны, толстушки, серушки, грузди черные.

Перед маринованием грибы сортируют по ботаническим видам, сортам, тщательно моют. При сильном загрязнении грибы следует замачивать в течение 3—4 часов в 3%-ном солевом растворе.

Маринуют грибы раздельно по видам.

На 50 кг грибов в котел закладывают 3—4,5 кг соли и наливают 5—6 л воды. Если грибы собраны в сухую погоду, количество воды увеличивают до 7—8 литров.

Когда вода закипит, в котел закладывают подготовленные грибы и варят их на слабом огне. Появившуюся пену снимают шумовкой. Продолжительность варки зависит от вида, размера и возраста грибов. Варку обычно заканчивают через 20 минут после вторичного закипания.

Когда маринад светлеет, выделение пены прекращается, грибы собираются в середине котла и оседают на дно, варку прекращают. За 3—5 минут до этого в грибы кладут специи: соль, уксусную эссенцию (для белых грибов лимонная кислота), лавровый лист, перец душистый (горошек), гвоздика и корица.

Как только грибы будут готовы, их вместе с маринадом выливают в широкие окорята или кадушки. Быстрое охлаждение улучшает качество грибов. Остывшие грибы переливают в бочки и укупоривают.

ОТВАРИВАНИЕ

Грибы отварные готовят по той же технологии, что и маринованные, но без добавления уксусной кислоты и пряностей.

После варки вынутые из рассола грибы охлаждают, а затем помещают в бочки и заливают холодным рассолом, в котором они варились. Для маслят и моховиков рассол изготовляют заново.

Грибы должны быть чистыми, цельными, соответствующими данному виду. Мякоть плотная, упругая; у пластинчатых грибов — хрупкая.

У маринованных и отварных грибов маринад должен быть непрозрачным, слегка тягучим.



ГРИБНЫЕ БЛЮДА

3

ГРИБНЫЕ БЛЮДА

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ИЛИ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ

Соленые или маринованные грибы крупно нарезать, добавить нашинкованный репчатый или зеленый лук, отварной картофель по желанию. Все хорошо перемешать со сметанным соусом или майонезом.

Для приготовления сметанного соуса нужно в уксус, пополам смешанный с водой, добавить яичный желток и взбить на пару до загустения. К остывшей массе добавить сметану, соль и перец по вкусу.

ПРОДУКТЫ: *100 г грибов, одна головка репчатого лука, две небольшие картофелины, 1/2 столовой ложки уксуса, смешанного пополам с водой, 1 ст. ложка сметаны, 1 желток, соль и перец по вкусу.*

САЛАТ ИЗ ГРУЗДЕЙ

Соленые грузди крупно нарезать, добавить мелко нашинкованный репчатый лук, растительное масло, готовую горчицу и молотый перец. Все смешать, выложить в салатник, украсить зеленью.

ПРОДУКТЫ: *на 100 г груздей — 1/2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, перец, горчица.*

ГРИБЫ С ЛУКОМ

Маринованные или соленые грибы перебрать, крупные нарезать, мелкие использовать целиком. Выложить в салатник, полить растительным маслом и посыпать мелко нарезанным зеленым или репчатым луком.

ПРОДУКТЫ: *5—6 шт. грибов, 1/2 ст. ложки растительного масла или сметаны, 1/2 головки репчатого лука или 4—5 перьев зеленого лука.*

ИКРА ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы промыть и мелко порубить или пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, заправить растительным маслом и уксусом, перемешать, выложить в салатник, украсить свежей зеленью укропа.

ПРОДУКТЫ: *3—4 гриба, 2 головки лука, зелень, 2 ст. ложки растительного масла, 1/2 чайной ложки уксуса.*

ИКРА ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Промыть сухие белые грибы, подосиновики, подберезовики, вымочить в течение 2 часов, затем сварить в этой же воде. Откинуть грибы на дуршлаг, дать воде стечь, а потом пропустить грибы через мясорубку или нашинковать. Мелко нарезанный лук слегка поджарить, смешать с грибами, добавить соль и перец по вкусу, полить подсолнечным маслом, перемешать.

ПРОДУКТЫ: *100 г грибов, 1—3 головки репчатого лука, соль, перец, масло по вкусу.*

СУП-ЛАПША С ГРИБАМИ

Сварить бульон из сухих вымытых и замоченных предварительно грибов, процедить его через салфетку и довести до кипения. Крупные грибы вынуть из бульона и нарезать. Яичную лапшу отварить, промыть и заложить в бульон, добавить нарезанные грибы и заправить пассерованным репчатым луком.

ПРОДУКТЫ: *на порцию грибного бульона — 2 ст. ложки лапши, 10 г грибов, 1/3 моркови, петрушка, 1/2 головки лука, 2 чайные ложки жира, зелень и соль по вкусу.*

СУП ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Очищенные, промытые и нарезанные соломкой грибы положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, посолить по вкусу, залить водой и варить 15—20 минут. Суп заправить кислым молоком и яйцами, положить в него сливочное масло. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Можно добавить в суп вермишель, манную крупу и др.

ПРОДУКТЫ: *100 г грибов, 1 граненый стакан кислого молока, 6 ст. ложек масла, 1 литр воды, 2 ст. ложки крупы, 2 яйца, черный перец и петрушка по вкусу.*

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ

Грибы перебрать, вымыть, очистить и замочить в холодной воде на 1—2 часа. Спассеровать на масле лук, муку, красный перец и помидоры, залить кипятком и варить все до готовности. Суп можно заправить рисом, вермишелью или нарезанными соломкой овощами. Перед концом варки добавляются кислое молоко и яйца, а также мелко нарезанная зелень петрушки и черный перец.

ПРОДУКТЫ: *150 г сушеных грибов, 6 ст. ложек масла, 1 головка лука, 1 ст. ложка муки, красный перец. 2 помидора, $^1/_2$ литра воды, 2—3 ст. ложки вермишели, граненый стакан кислого молока, 2 яйца, черный перец и петрушка.*

ГРИБЫ ЖАРЕНЫЕ

Пассеровать на сливочном масле мелко нарезанные лук и чеснок. Прибавить нарезанные ломтиками свежие грибы, посолить по вкусу, хорошо размешать и жарить на сильном огне. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): *5—6 шт. грибов, 1 головка лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 2—3 зубчика чеснока и петрушка.*

ОПЯТА, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Опята перебрать, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде в течение 3—4 минут, откинуть на сито или решето, порезать соломкой и обжарить с мукой. Когда грибы обжарятся, залить сметаной и перемешать. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

ПРОДУКТЫ (на одну порцию): *1 глубокая тарелка опят, 1 ст. ложка масла, 1—2 ст. ложки сметаны, 1—2 головки лука, зелень.*

ГРИБЫ СУШЕНЫЕ, ЖАРЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

Сухие белые грибы, подосиновики или подберезовики перебрать, хорошо промыть, залить горячим кипяченым молоком, дать набухнуть, чтобы молоко полностью впиталось. Грибы нашинковать, слегка обжарить с луком, залить сметаной, прокипятить, посыпать зеленым луком.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): *40 г сушеных грибов, 2 чайные ложки масла, 1,5 ст. ложки сметаны, 0,5 стакана молока, зеленый лук.*

ГРИБЫ СОЛЕНЫЕ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Соленые грибы: грузди, волнушки, рыжики и др. отделить от рассола и промыть, нашинковать, смешать с жареным репчатым луком.

Картофель отварить и очистить, нарезать ломтиками, уложить на дно сковородки, смазать жиром. Сверху положить нарезанные грибы с луком и вновь закрыть слоем картофеля. Перемешанную с мукой сметану развести водой и залить грибы с картофелем, сверху полить растительным маслом и запечь. Подать на стол в этой же посуде горячими.

ПРОДУКТЫ (на 1 порцию): *6—7 соленых грибов, 2 чайные ложки растительного масла, 2—3 картофелины.*

ФАРШ ГРИБНОЙ

Свежие грибы очистить, вымыть, залить кипящей водой и оставить на 5 минут, затем откинуть на сито и промыть. После этого грибы порезать, прожарить в масле, добавить томат-пюре, довести до кипения и смешать с мелко нарезанным прожаренным луком, солью и перцем.

ПРОДУКТЫ: *8—10 шт. свежих грибов, 2 головки репчатого лука, по 1,5 ст. ложки масла и томат-пюре, соль, перец по вкусу.*

ФАРШ ИЗ СОЛЕНЫХ ГРИБОВ

Соленые грибы перебрать, промыть и порезать. Репчатый лук спассеровать, смешать с грибами и слегка обжарить в масле, заправить затем сметанным соусом.

ПРОДУКТЫ: *4 стакана соленых грибов, 2—3 головки репчатого лука, 1,5 ст. ложки жиров, 2 ст. ложки соуса, перец, соль по вкусу.*

ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

Приготовленное дрожжевое тесто выложить на доску, посыпать мукой, разделить на кусочки, придать им форму шариков и оставить на 5—10 минут, чтобы тесто немного подошло. Шарики раскатать в лепешки, положить на них начинку из грибного фарша и соединить края лепешек.

Пирожки уложить защипанной стороной на смазанный жиром противень и поставить на 15—20 мин. в теплое место для подъема. Затем смазать пирожки взбитым яйцом. Испечь в духовом шкафу в течение 15—20 мин. Готовые пирожки снять с противня, смазать маслом и накрыть чистым полотенцем.

ПИРОГ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Свежие грибы тщательно вымыть в нескольких водах, очистить, снять с корешков кожицу и нарезать кружочками. Подготовленные грибы откинуть на дуршлаг, отжать и тушить в масле с петрушкой в течение 2—2,5 часов. Когда грибы будут готовы, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанный укроп, зеленый лук, порубленные крутые яйца, сметану.

Подготовить любое пресное, дрожжевое или лучше сметанное тесто.

ПРОДУКТЫ: *6—7 шт. грибов, 2—3 ст. ложки масла, петрушка, 2—3 головки лука, 2—3 яйца, 0,5 стакана сметаны;* на тесто — *2 стакана пшеничной муки, 2 яйца, 5—6 ст. ложек сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,5 чайной ложки соли, 1 чайная ложка сахара.*

4

ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ

Существуют грибы, которые относят к категории несъедобных и ядовитых. Уметь отличать такие грибы необходимо всем грибоварам-заготовителям.

Однако отравление может быть вызвано и съедобными грибами в тех случаях, когда в пищу используют дряблые и переросшие грибы или при нарушении рекомендуемой технологии переработки.

При отравлении грибами нужно немедленно вызвать скорую помощь. До прихода врача пострадавшего следует уложить в постель, на ноги и живот положить грелки и дать пить небольшими глотками подсоленую воду или крепкий чай, кофе, мед, молоко.

БЛЕДНАЯ ПОГАНКА — самый опасный гриб. В средней полосе встречается редко, но в южной части лесной зоны, в частности на Украине, часто.

Растет в смешанных, березовых, чаще дубовых лесах.

Шляпка гриба диаметром до 10 см, округло-колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, распростертая, белая, светло-зеленая или желтовато-буро-оливковая, в центре обычно темнее, с быстро исчезающими хлопьями на поверхности, по краю иногда слаборубчатая. Пластинки белые, не изменяющие своей окраски, свободные, широкие. Ножка вверху ровная, в основании утолщенная, белая, реже с оливковым или зеленоватым оттенком, с муаровым рисунком, гладкая или мелкочешуйчатая, с неопадающим белым и широким кольцом вверху и мелковидным влагалищем у основания. Мякоть белая, под кожицей шляпки иногда зеленовато-желтая, слегка сладковатая на вкус.

Бледная поганка содержит сильнейший яд — феллоидин, сохраняющий свою токсичность даже после варки при температуре 100°С. Он не растворяется в воде, сохраняясь в грибных тканях.

Первые признаки отравления этим грибом проявляются через 10—12 и даже через 30 часов после принятия его в пищу. Появляются головная боль, головокружение, нарушение зрения, судороги в конечностях. Ощущается сильная жажда, жгучая боль в желудке, затем рвота и сильный понос. Пульс ослабевает, температура снижается до 35°С, холодеют конечности. Затем приступы несколько затихают, но через 2 часа возобновляются. При несвоевременной помощи в 90 случаях из 100 пострадавшие погибают.

Бледную поганку по внешнему виду легко отличить от съедобных грибов, но менее опытные грибники иногда принимают ее за шампиньон, от которого она отличается белыми пластинками и наличием влагалища.

МУХОМОР КРАСНЫЙ — встречается в хвойных, смешанных и березовых лесах, особенно в северной части лесной зоны, в июле—октябре, одиночно и группами.

Шляпка сначала шаровидная, потом плоская, ярко-красная, оранжевая, иногда желтая, по поверхности с белыми крупными хлопьями, редко без них.

Пластинки белые, с возрастом немного желтеющие, свободные, не доходящие до ножки. Ножка белая, при основании клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем, вверху с пленчатым белым или желтоватым кольцом. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом.

Отличить мухомор красный от других мухоморов легко. Природа наделила его внешней необыкновенной красотой.

Токсическое действие красного мухомора обусловливается наличием в его тканях алколоида мускарина.

Отравление этим грибом выражается в состоянии, похожем на сильное опьянение. Через 1—2 часа после его употребления в пищу появляются рвота и понос, сопровождающиеся головной болью, шумом в ушах, головокружением, болью в желудке и холодным потом, конвульсиями. При несвоевременной помощи возможны смертельные исходы.

МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ — любит хвойные и лиственные леса. Растет с июля по ноябрь. Шляпка диаметром до 10 см, полушаровидная, позднее плоско-выпуклая, бледно-желтая, иногда с зеленоватым оттенком или совсем белая, покрыта белыми, в виде лоскутов, хлопьями. Ножка белая или слегка желтоватая, вверх несколько суженная, у основания клубневидно-утолщенная, с пленчатым кольцом и приросшим к основанию влагалищем. Пластинки белые, позднее слегка желтоватые. По своей ядовитости мухомор поганковидный почти равен бледной поганке.

МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ — обитает в хвойных и лиственных лесах. Шляпка диаметром до 10 см, округло-выпуклая, потом полураспростертая, темно-оливково-бурая или серовато-оливковая с мелкими, белыми концентрически расположенными, хлопьями-бородавочками, обычно с приставшими частицами почвы, по краю рубчатая. Ножка белая, у основания клубневидно-вздутая, с приросшим влагалищем внизу и белым, широким, быстро исчезающим кольцом вверху. Пластинки белые, свободные. Мякоть белая, безвкусная, с неприятным запахом. Гриб ядовит так же, как и мухомор красный.

ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ — селится в сухих сосновых и еловых лесах, обычно около стволов деревьев, иногда на гнилых пнях, в июле—сентябре, т. е. тогда, когда много белых грибов, с которыми желчный гриб имеет некоторое сходство.

Шляпка до 10 см в диаметре, полушаровидная, буроватая, светло-каштановая, сухая, гладкая. Ножка клубневидная, с возрастом становится цилиндрической, с черно-бурым сетчатым узором в верхней части. Трубчатый слой грязновато-розовый. Мякоть белая, на изломе розовеет, горькая на вкус. Один такой гриб может испортить бочку хорошей грибной продукции.

Отличить желчный гриб от белого можно по следующим признакам: при надавливании или разламывании мякоть его розовеет, а у белого окраска мякоти не меняется; желчный гриб горький, белый — без вкуса; сетчатый рисунок на ножке желчного гриба — темный, а у белого — беловатый. Грязно-розоватый трубчатый слой характерен для желчного гриба, он несъедобен из-за горького вкуса, а по некоторым источникам — и ядовит.

САТАНИНСКИЙ ГРИБ — сравнительно редок. Встречается преимущественно в южной части лесной зоны и на Кавказе. Растет чаще в дубовых, реже в лиственных лесах, с июня по октябрь. Шляпка диаметром до 8 см, подушковидно-выпуклая, сероватая или зеленоватая, в сырую погоду слизистая. Мякоть сладкая, белая, при надавливании сначала краснеет, потом синеет. Ножка клубневидно-вздутая, у основания с красным сетчатым узором, у земли густо-кирпичного цвета, верх оранжевый. Трубчатый слой красный. Эта краснота и является основным отличительным признаком сатанинского гриба от белого гриба.

Сатанинский гриб ядовит, с древнейших времен его называют «дьявольским» и «лесным чертом».

ЛОЖНООПЕНОК КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ — растет на пнях лиственных пород и около них группами, в августе-сентябре, редко в июле. Шляпка диаметром до 20 см, плоско-выпуклая, кирпично-красного цвета, по краю иногда желтоватая, пластинки сначала беловатые, затем черно-оливковые. Ножка цилиндрическая (у основания тоньше), плотная, желтоватая, книзу коричневая и волокнистая. Мякоть желтая с неприятным запахом, иногда горьковатая на вкус. Гриб ядовит.

ЛОЖНООПЕНОК СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ — распространен по всей лесной зоне. Растет обычно скученными группами на гнилой древесине, пнях или около них, с весны до осени. Шляпка диаметром до 6 см, плоско-округлая, нередко с бугорком в центре, зеленовато-желтая или серовато-желтая, в центре красноватая. Пластинки вначале желтые, позднее зеленоватые, до оливково-черных, приросшие. Ножка ровная или к основанию суженная, вверху светло-желтая, внизу буроватая, волокнистая. Мякоть светло-желтая, горькая, в ней содержатся вредные вещества, которые вызывают легкое, а иногда и тяжелое отравление. Надо заметить, что всех ложных опят отличает яркая желтизна и ржаво-красные тона шляпки. Эта крикливая окраска в лесу сразу бросается в глаза.

ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ — встречается редко. Растет обычно одиночно, преимущественно в хвойных лесах северной части лесной зоны. Гриб небольших размеров. Шляпка диаметром до 5 см выпуклая или плоская, в сырую погоду слизистая, коричневая или медно-красная. Трубчатый слой желтовато-красный. Ножка цилиндрическая, часто суженная книзу. Мякоть желтовато-красная, без особого запаха, с острым перечным вкусом, делающим гриб несъедобным. Перечный гриб внешне схож с маслятами и моховиками. Распознать его можно по желтовато-красному трубчатому слою и едкой горечи мякоти.

ШАМПИНЬОН ЖЕЛТОКОЖИЙ — растет в лиственных лесах, садах, парках, на лугах, с июля по октябрь по всей лесной зоне европейской части страны. Шляпка диаметром до 15 см, колокольчатая, со слегка загнутым внутрь краем, белая, беловато-бурая, при надавливании желтеет, гладкая, сухая, иногда по краю растрескивается. Пластинки тонкие, сначала белые или розоватые, при созревании коричневые. Ножка до 10 см высоты, белая, полая, со вздутием в основании. Мякоть буровато-беловатая, к основанию ножка желтоватая, во вздутии ножки оранжевая, имеет неприятный запах карболовой кислоты («аптечный» запах). Гриб ядовит.

ЛОЖНОДОЖДЕВИК ОБЫКНОВЕННЫЙ. Растет в лесах, парках, чаще на песчаных почвах, в июле — октябре.

Плодовое тело гриба длиной до 10 см, округлое, гладкое или бородавчатое, сначала с жесткой, твердой, серовато-желтоватой

оболочкой и плотной фиолетово-черной с белыми прожилками внутренней частью, в конце роста с тонкой, ломкой оболочкой и порошащей оливково-бурой споровой массой внутри. Мякоть с неприятным тяжеловатым запахом сырого картофеля.

Гриб несъедобный.

ЭНТОЛОМА ЯДОВИТАЯ. Встречается в основном в южной половине лесной зоны страны и на Кавказе. Растет в широколиственных лесах, на опушках, среди кустарников, в июле — октябре.

Шляпка гриба диаметром до 17 см, гладкая, голая, беловатая, телесного или кожано-желтоватого цвета, сначала выпуклая с бугорком, позднее воронковидная, с волнисто-изогнутым тонким краем. Шляпа вскоре становится волокнисто-полосатой, провислой. Ножка длиной до 10 см, толщиной до 2 см, цилиндрическая, беловатая, шелковистая. Мякоть белая, с запахом муки. Пластинки сначала желтоватые, потом желто-розовые.

Гриб ядовитый.

ЛИСИЧКА ЛОЖНАЯ. Растет по соседству с настоящей, но ее легко отличить. Шляпка округло-воронковидная, с ровными краями, красновато-оранжевая до медно-красной. Пластинки ярко-красные. Мякоть твердая, деревянистая.

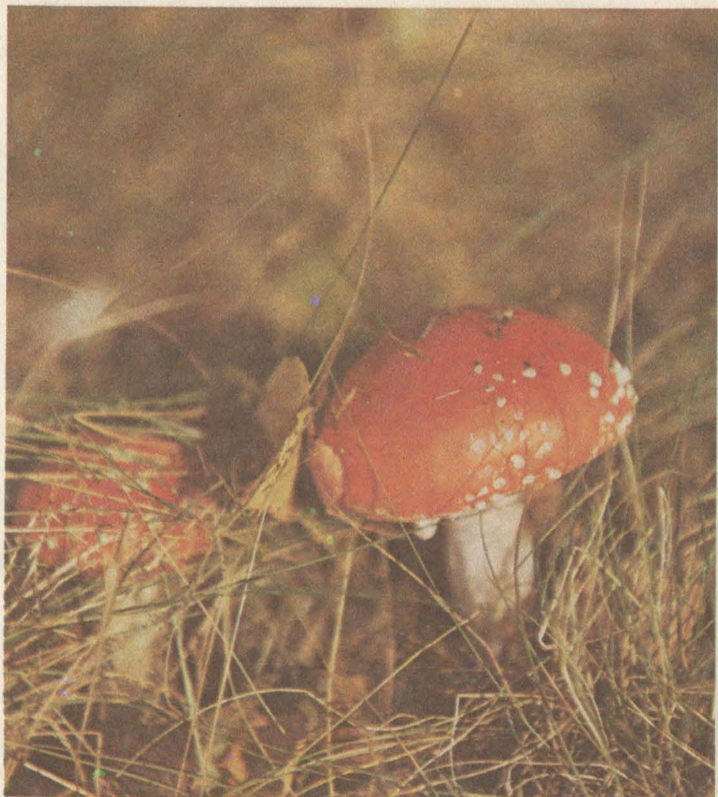
Гриб несъедобный.

СВИНУШКА ТОНКАЯ (свинуха, свиное ухо, бурая свинуха). Из числа съедобных грибов исключена и не подлежит заготовке. Исследования последних лет показали, что этот гриб имеет свойство накапливать токсин, не разлагающийся при тепловой обработке и опасной для человека. В связи с этим, к заготовке не допускается и свинушка толстая, так как отличить ее от свинушки тонкой очень сложно, а в переработанном виде практически невозможно. Свинушка тонкая встречается в хвойных или лиственных лесах, обычно группами, предпочитает светлые березовые леса и опушки. Свинушку можно встретить и в самых неожиданных местах: на голой земле, в колее лесной дороги, в садах и парках, на колхозных усадьбах и даже на муравейниках. Растет в июне — октябре.

Шляпка гриба диаметром до 20 см, сначала плоская, позднее вдавленная до воронковидной, с завернутым глубоко внутрь войлочным краем, бархатистая, охряно-буро-коричневая. Пластинки несколько низбегающие, желтовато-бурые, легко отделяются от шляпки, от надавливания становятся темно-бурыми. Ножка обычно короткая, толстая, сплошная, гладкая, одного цвета со шляпкой или светлее. Мякоть мясистая, грязно-желтоватая, буреет на изломе.



БЛЕДНАЯ ПОГАНКА



МУХОМОР КРАСНЫЙ



МУХОМОР ПОГАНКОВИДНЫЙ



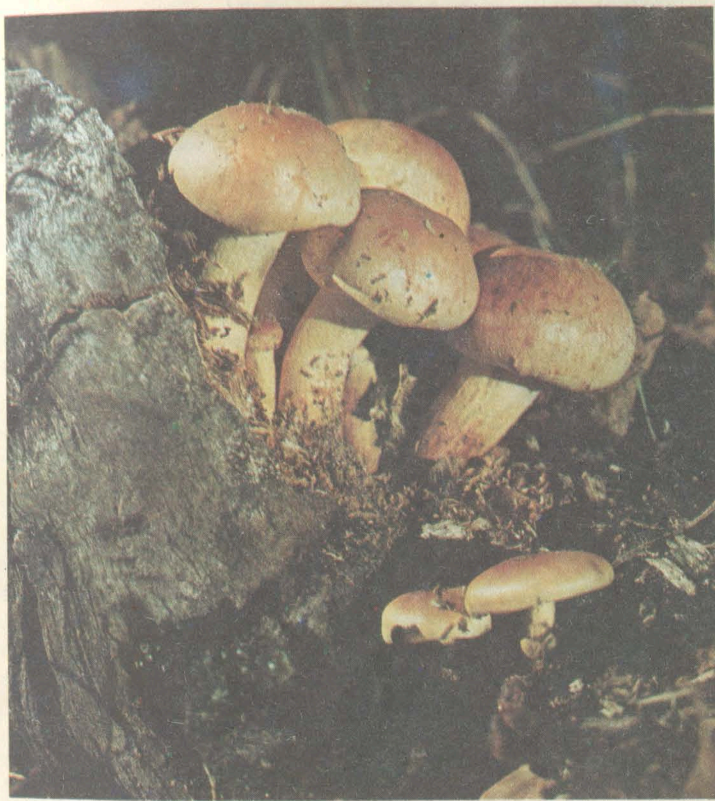
МУХОМОР ПАНТЕРНЫЙ



ЖЕЛЧНЫЙ ГРИБ



ЛОЖНООПЕНОК
КИРПИЧНО-КРАСНЫЙ



ЛОЖНООПЕНОК
СЕРНО-ЖЕЛТЫЙ



ПЕРЕЧНЫЙ ГРИБ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3

1. СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 4

Белый гриб 5
Подосиновик 6
Подберезовик 7
Моховик желто-бурый 7
Моховик зеленый 8
Масленок поздний 8
Козляк 10
Груздь настоящий 10
Груздь черный 12
Рыжик 12
Лисичка 13
Опенок осенний 13
Волнушка розовая 14
Шампиньон 15
Гладыш 16
Скрипица 16
Подгруздок белый 17
Валуй 18
Серушка 18
Краснушка 19
Горькушка 19
Зеленушка 20
Рядовка фиолетовая 20
Сыроежки 21
Сморчок конический 23
Сморчковая шапочка 24
Строчок обыкновенный 24

СОДЕРЖАНИЕ

2. ПЕРЕРАБОТКА СВЕЖИХ ГРИБОВ 56

3. ГРИБНЫЕ БЛЮДА 60

4. ЯДОВИТЫЕ И НЕСЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ 64

Бледная поганка 64
Мухомор красный 65
Мухомор поганковидный 65
Мухомор пантерный 66
Желчный гриб 66
Сатанинский гриб 66
Ложноопенок серно-желтый 67
Перечный гриб 67
Шампиньон желтокожий 67
Ложнодождевик 67
Энтолома ядовитая 68
Лисичка ложная 68
Свинушка тонкая 68

КОМПАНИЯ «МК-СЕРВИС»
ПРИНИМАЕТ ЗАКАЗЫ ОТ ПРЕДПРИЯТИЙ
И ОРГАНИЗАЦИЙ НА ВЫПУСК
РАЗЛИЧНОГО РОДА ПОЛИГРАФИЧЕСКОЙ
ПРОДУКЦИИ:

проспектов, каталогов, плакатов,
брошюр, визиток и др., а также
на изготовление
сувенирной продукции
и конторских принадлежностей:
еженедельников, блокнотов,
папок, деловых наборов,
удостоверений,
липких аппликаций,
шариковых авторучек,
значков и пр.

Наш адрес:
125047, г. Москва, 2-я Брестская ул., д. 46,
«МК-Сервис».
Телефоны в Москве:
254-57-30, 254-57-27, 251-37-32.